

GATCH GAP REZEPTE

HERBSTLICHE PILZPFANNE MIT SPINAT

Zubereitungszeit 40 min | Für 2 Personen

GATCH GAP
kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE
f YouTube i Instagram
WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel sowie den gehackten Knoblauch anschwitzen, bis sie duften.
- Die Pilzscheiben hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
- Den frischen Spinat hinzufügen und kurz anbraten, bis er zusammenfällt.
- Mit Salz, Pfeffer, getrocknetem Thymian und Zitronensaft würzen und gut vermengen.
- Optional mit Parmesan Käse garnieren.

Zutaten

- 250 g gemischte Pilze, wie Champignons, Shiitake und Pfifferlinge, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g frischer Spinat
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Zitronensaft
- Parmesan Käse zum Garnieren (optional)

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Ebsw



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP
kochen & genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)